

PROGETTI ISTITUZIONALI 2013-2015				
DIPARTIMENTO/AREA	PROG. COD.	TITOLO	INIZIO	FINE
ANALISI E SIC.ALIM - SERVIZI TECNICI (AMBIENTE)	P1201	Ricerca sull'applicabilità di tecniche depurative o di recupero per la riduzione dei cloruri nelle acque di scarico degli stabilimenti che il producono prosciutto di Parma	01/03/2012	01/07/2014
ANALISI E SIC.ALIM - SERVIZI TECNICI (AMBIENTE)	P1319	Impiego dell'ozono gassoso come trattamento sanificante negli ambienti confinati dedicati alla lavorazione di prodotti a base di carni	01/03/2013	01/07/2013
ANALISI E SIC.ALIM - SERVIZI TECNICI (SICUREZZA ALIMENTARE)	P1215	Indagine sulla presenza di N-Nitrosamine in prodotti della salumeria Italiana e carne in scatola	01/01/2013	31/12/2013
ANALISI E SIC.ALIM - SERVIZI TECNICI (SICUREZZA ALIMENTARE)	P1301	Metodi di analisi di additivi e contaminanti organici in conserve alimentari mediante LC/MS	01/01/2013	31/12/2014
ANALISI E SIC.ALIM - SERVIZI TECNICI (SICUREZZA ALIMENTARE)	P1302	Applicazione del metodo Quechers all'analisi di additivi per materie plastiche in conserve all'olio	01/01/2013	31/12/2013
ANALISI E SIC.ALIM - SERVIZI TECNICI (TECNOLOGICO)	P1318	Applicazione del trattamento in alta pressione in prosciutto crudo confezionato in atmosfera modificata	01/01/2013	31/12/2014
CONSERVE DI CARNE	P1011	La qualità dei salumi in funzione delle nuove tecnologie di confezionamento	01/01/2011	31/12/2013
CONSERVE DI CARNE	P1204	Applicazione delle tecniche di analisi dei patern proteici ai difetti dei salumi cotti in pezzi e dei nuovi prodotti (ricostituiti, piatti pronti)	01/01/2012	31/12/2013
CONSERVE DI CARNE	P1208	Studio dei meccanismi di BIOCONTROLLO da parte di lieviti selezionati su P. nordicum.	01/01/2012	31/12/2013
CONSERVE DI CARNE	P1219	Stabilità del colore di prodotti carnei cotti affettati in atmosfera protettiva	01/01/2012	31/12/2013
CONSERVE DI CARNE	P1305	Tecniche di cottura per il miglioramento di alcune caratteristiche qualitative in impasti a diversa composizione.	01/01/2013	31/12/2014
CONSERVE ITTICHE	P1212	Processi ossidativi a carico della frazione lipidica di matrici ittiche trasformate: cinetica e parametri che influenzano il processo	01/01/2012	30/06/2013
CONSERVE ITTICHE	P1214	STUDIO E RELAZIONE TRA ABVT, TMA E pH IN MATRICI ITTICHE FRESCHE ED EVENTUALE VALUTAZIONE DELL'ANDAMENTO DI TALUNI PARAMETRI ANCHE SU FRAZIONI ITTICHE CONGELATE	02/01/2013	31/12/2013
CONSERVE ITTICHE	P1220	Caratterizzazione e studio delle variazioni proteiche ad opera di trattamenti termici e non su matrici ittiche	02/01/2011	31/12/2013
CONSERVE ITTICHE	P1221	Alterazione microbiologica e shelf-life di prodotti ittici marinati refrigerati a ridotta concentrazione di acidificanti	01/01/2012	31/12/2013
CONSERVE ITTICHE	P1306	Determinazione della composizione lipidica dei prodotti ittici a maggiore diffusione commerciale: sviluppo dei metodi e monitoraggio del mercato	01/01/2013	31/12/2013
CONSERVE ITTICHE	P1317	Applicazione dell'olio di caviale nell'industria alimentare	02/01/2013	30/06/2014
CONSERVE VEGETALI	P07144	Kiwi a polpa verde e gialla a confronto: caratteristiche nutrizionali dei frutti, sviluppo e miglioramento organoleptico di alcuni prodotti derivati	01/01/2012	01/12/2013
CONSERVE VEGETALI	P1031	Studio sul patrimonio enzimatico di frutta e ortaggi destinati alla trasformazione industriale	01/01/2010	30/12/2013
CONSERVE VEGETALI	P1115	Conserve sott'olio: valutazione delle interazioni sugli Oli vegetali	01/12/2011	01/12/2013
CONSERVE VEGETALI	P1224	Studio e quantificazione di elementi inorganici presenti nei terreni, nei fanghi e nei derivati industriali di aziende presenti nel Distretto del Pomodoro da Industria del NORD Italia	01/06/2012	01/06/2014
CONSERVE VEGETALI	P1225	Orientamento ed idoneità varietale alla produzione di conserve di pomodoro di provenienza tipica settentrionale italiana: passata, polpa e cubettato - Sperimentazione 2012/2013	01/06/2012	01/04/2013
CONSERVE VEGETALI	P1226	Orientamento ed idoneità varietale alla produzione di conserve di pomodoro di provenienza tipica meridionale italiana: pelati, polpa e pomodorini - Sperimentazione 2012/2013.	01/06/2012	01/04/2013
CONSERVE VEGETALI	P1228	Identificazione e quantificazione di parametri biochimici per la definizione di nuovi prodotti a base di pomodoro ad elevata qualità nutrizionale.	01/01/2012	01/12/2014
CONSERVE VEGETALI	P1307	Polifenoli in prodotti di origine vegetale	01/01/2013	01/12/2015
CONSERVE VEGETALI	P1308	Caratterizzazione chimico-fisica e impatto della trasformazione tecnologica sulle molecole responsabili del "flavour" del pomodoro da industria	01/01/2013	31/12/2015
CONSUMER SCIENCE	P1309	Studio della percezione del mercato dei marchi collettivi e di alcuni elementi distintivi (claim, loghi) nello sviluppo di conserve alimentari	01/01/2013	30/06/2014
IMBALLAGGI	P1030	Valorizzazione degli scarti dell'industria conserviera attraverso la realizzazione di biopolimeri	01/01/2010	30/06/2013
IMBALLAGGI	P1217	Prove di migrazione secondo il REGOLAMENTO (UE) N.10/2011 DELLA COMMISSIONE del 14 gennaio 2011	01/01/2012	31/12/2013
IMBALLAGGI	P1310	Impiego del DSC e della TGA per lo studio di materie plastiche provenienti da riciclaggio e di origine naturale	01/01/2013	30/06/2014
MICROBIOLOGIA	P1320	Azione del calore secco sulla inattivazione di microrganismi target - definizione dei parametri di termoresistenza	01/01/2013	31/12/2013
MICROBIOLOGIA	P1002	Sviluppo di metodiche molecolari da integrare alle tecniche morfologiche/biochimiche, volte al riconoscimento di lieviti, muffe e batteri di interesse alimentare	01/04/2010	31/12/2013
MICROBIOLOGIA	P1005	Caratterizzazione di ceppi di batteri sporigeni isolati da derivati del pomodoro alterati per flat-sour:determinazione della baroresistenza e del pH limite di accrescimento in funzione della temperatura	01/01/2010	31/12/2013
MICROBIOLOGIA	P1311	Utilizzo di agenti di biocontrollo per contrastare la produzione e l'accumulo di ocratossina A in derivati carnei: competizione fungina intraspecifica	01/01/2013	31/12/2013
MICROBIOLOGIA	P1312	Caratterizzazione della flora fungina superficiale dei culatelli e valutazione di metodi di biocontrollo per contrastare l'instaurarsi di muffe sgradite	01/01/2013	31/12/2014
MICROBIOLOGIA	P1313	Determinazione dei parametri di termoresistenza di specie fungine riemergenti, responsabili dell'alterazione di bevande acide	01/01/2013	31/12/2013
MICROBIOLOGIA	P1314	Caratterizzazione biochimica e molecolare di ceppi di Alicyclobacillus sp. isolati da derivati di pomodoro	01/01/2013	31/12/2013
MICROBIOLOGIA	P1315	Aspetti microbiologici e valutazione di colture bioprotettive in Prodotti RTE refrigerati	01/01/2013	31/12/2013
MICROBIOLOGIA	P1316	Applicazione delle alte pressioni idrostatiche per l'inattivazione di L. monocytogenes durante la shelf-life di prosciutto crudo in tranci	01/01/2013	31/12/2013
GRANDI PROGETTI 2013-2015				
CONSERVE DI CARNE	P1118	Advanced research in genomics and processing technologies for the Italian heavy pig production chain (AGER Carni)	01/07/2011	01/07/2014
CONSERVE DI CARNE	P1303	PHYTOME: utilizzo di antiossidanti naturali in prodotti carnei e valutazione delle proprietà tecnologiche, sensoriali e funzionali dei prodotti.	01/01/2013	31/12/2015
CONSERVE DI CARNE	P1304	Sviluppo di una tecnica non invasiva per la classificazione di tagli di carne suina secondo proprietà tecnologiche	01/01/2013	31/12/2014
CONSERVE VEGETALI	P1218	Caratterizzazione dei macro e micro elementi organici e inorganici caratteristici del pomodoro da industria per l'identificazione della zona d'origine e la qualità specifica del prodotto "Made in Italy".	01/01/2013	31/12/2015
CONSUMER SCIENCE	P1203	Valutazione (agronomica, qualitativa, tecnologica e di mercato) del trasferimento di conserve di pomodoro tradizionali (pelati, cherry, sun dried, "piennolo") in contenitori innovativi per un aggiornamento di mercato. Studio della possibilità di utilizzo di cascami (semi e bucce) dell'industria del pomodoro per la produzione di olio ad uso combustibile e/o cosmetico e di sostanze funzionali (PON/MIUR)	01/01/2012	31/05/2015
MICROBIOLOGIA	P1003	Advanced research in genomics and processing technologies for the Italian heavy pig production chain (AGER Micro)	01/01/2010	30/06/2014
IMBALLAGGI	P1209	Development of bio-based coating from tomato processing by-products intended for food metal packaging	01/12/2011	31/03/2014